Pszczelarz i Ogrodnik

Miesięcznik dla spraw pszczelarskich i ogrodniczych

Nr. 11 — 12-go listopada — 1931

Jak zimować pszczoły w kószkach?

W październiku kończy pszczelarz ostatnie prace w pasiece. O ile jeszcze słabe pnie nie zostały podkarmione, można jeszcze teraz czynność tę wykonać! Na początku października lęgą się ostatnie młode pszczółki. W opróżnione gniazdo będą pszczoły mogły więc im podany cukier składać i go też najpierw konsumować, a tem samem nie będą narażone na spadnięcie podczas ostrej i długiej zimy. Zdarza się bowiem często, że pszczoły pomimo dostatecznych zapasów miodu spadają zimą, zwłaszcza słabe pnie w ulach. Z powodu zimna ściągają się pszczoły coraz więcej w kłąb, aby się ogrzać, a nie mogąc się dlatego dostać do zapasów miodu, leżących po bokach, muszą z głodu umierać. Niedoświadczony pszczelarz nie może sobie tej okoliczności wytłumaczyć, że powodem spadnięcia pszczół była długa i mroźna zima, zwłaszcza zimny luty i marzec. Silne pnie zdołają łatwiej utrzymać odpowiednią ciepłotę w gnieździe i do zapasów docznych dojść. Uzupełnienie zapasów na zimę jest dlatego niezbedne i skuteczne, o ile w przepisanym czasie wykonane zostaje.

W kószkach można zauważyć, że plastry, sięgające aż do dennicy, są na wiosnę pleśnią pokryte. Pochodzi to stąd, że pomiedzy plastrami nagromadzone okruszyny wosku i spadłe pszczoły wstrzymują dostęp powietrza do wnętrza kószki i dlatego wilgoć powodują. Aby temu zapobiec, należy plastry na 3—4 cm przyciąć. Do kószek zakradają się jesienią myszy. Zaleca się dlatego wyloty zasiatkować rzadką siatką z drutu. Pod kapy słomiane dobrze jest zakładać gałązki świerkowe lub jałowcowe. Najskuteczniej działa na szkodniki te zatruta pszenica. Zużyte kapy należy odnowić, ponieważ nowa kapa słomiana tworzy znakomitą ochronę podczas słotnego i mroźnego powietrza. Na jeden szczegół trzeba tutaj zwrócić uwage. Często zauważyć można, że dennice niektóre są tak szerokie, że woda spada z kap na nie i dlatego wilżeją i pleśń w wnętrzu kószki powodują. Zalepianie brzegów kószki gliną uważam za zbyteczne, ponieważ powietrze wtenczas nie może należycie odchodzić.

Przypomnienie robót w ogrodzie i pasiece na miesiąc listopad

W tym czasie, o ile tylko zmarznięcie ziemi nam nie przeszkadza, należy sadzić drzewka w dalszym ciągu; przesadzać i te, które są posadzone w nieodpowiedniem miejscu, oraz starsze drzewa, które rok przedtem miały korzenie skrócone na ten cel. Nie sadzić drzew w miejscach, gdzie był stary sad, gdyż drzewa świeżo posadzone nie znajdą żadnych pokarmów w takiej glebie, temsamem nie będą mogły rozwijać się normalnie.

Jeżeli ktoś ma stary sad i to zmarznięty, a chce na jego miejscu założyć nowy, to musi wszystkie stare drzewa wykarczować, zaś cały grunt dobrze znawozić nawozami tak organicznemi, jak i pomocniczemi, by grunt doprowadzić do dobrej struktury, uprawiając na nim przez lat kilka rośliny okopowe.

Zaznaczam tu jednak, że zakładania sadu na takich gruntach nie zaleca się, bo nigdy nie osiąga się rezultatów takich, na jakie liczy hodowca przy zakładaniu sadu.

Rozpocząć należy w miesiącu tym okrywanie słomą brzoskwiń, morel, winorośli, oraz jabłoni, gruszy i innych drzew owocowych przed mrozami, uprzednio oszyszczając drzewa z mchów i porostów, bieląc mlekiem wapiennem z dodatkiem krowieńca i gliny, by do reszty wygubić wszelkie robactwo mieszczące się w szczelinach kory i rozwidleniach.

Pozatem drzewa owocowe należy nakarmić, że tak się wyrażę, bo są one często zagłodzone, więc nie mogą wydawać ani owocu ani wykazać przyrostu. Drzewa przez pewien okres nie zasilane nawozem słabną, skutkiem tego łatwo ulegają różnym chorobom i szkodnikom, a co gorsze, prędko żywot swój kończą. Z drzewami owocowemi jest tak, jak z ludźmi. Człowiek głodny staje się niezdolny do niczego, staje się słabym, bezsilnym, a temsamem nie potrafi reagować na atakujące go bakcyle chorobotwórcze i też nic dziwnego, że bywa w walce pokonany. To samo dzieje się z drzewami owocowemi. Jeśli im nie damy tego, czego potrzebują do swego życia (to znaczy nawozów), to biedne przestają róść, owocować a w końcu giną. Im lepiej człowiek jest odżywiany, tem jest silniejszy i odporniejszy na wszelkie zmiany. To samo dzieje się z drzewami; im drzewo jest lepiej pielęgnowane i odżywiane, tem lepiej owocuje i dłużej żyje. Widzimy z powyższego że nietylko ludzie, zwierzęta, czy jakieś rośliny okopowe wymagają pielęgnacji i odżywiania, ale i drzewa owocowe tego wymagają. Dodam tu jeszcze, że drzewa syte w pokarmy lepiej zimę przetrzymują, t. zn. jest im cieplej, więc nie marzną. I człowiek, jak dobrze się pożywi, to nie odczuwa tak zimna, jak głodny. Zatem przystąpmy obecnie do karmienia tych głodzonych do pory obecnej drzew owocowych. Nie żałujmy im zatem jesienią obornika i gnojówki, lub nawozów pomocniczych, jak soli potosowej, superfosfatu, czy tomasyny, zaś wiosną saletry chorzowskiej, bo one nam wszystko wrócą w 100 % Jeżeli zastosujemy się do powyższych rad i wskazówek to zapewno w niedalekiej już przyszłości otrzymamy swój cel, a temsamem zaprzestaniemy importować owoce z zagranicy bo będziemy mieli swoich aż nadto. Trzeba tylko chcieć i powiedzieć sobie, że tak być musi, a nie inaczej, bo grunt ku temu i klimat mamy odpowiedni, tylko do pracy przyłożyć się trzeba, a wówczas dobrobyt u nas zakwitnie.

Pozatem w sadzie rozpocząć zbior zrazów, tylko silnych, zdrowych i zawsze jednoroczny przy-

rost. Przechować je w kopcu lub w chłodnej piwnicy, okrywając gałązkami jałowcu przed myszami.

W szkółce drzewek kontynuować pracę przy owijaniu gałązkami drzew szpilkowych trzciną wodną, workami albo środkami chemicznemi jak karbolineum i galanitum.

Mieszaninę karbolineum sporządzić w następujący sposób: na 100 litrów wody dodać 5% karbolineum z domieszką 1½ kg. szarego mydła ½ do 1 kg. kleju stolarskiego, wszystko to rozpuścić w ciepłej wodzie i użyć do smarowania.

Można także z powodzeniem zastosować środki o wiele tańsze, a dające również dobre rezultaty; do nich należą takie, jak krowieniec wapniakowy, który składa się ½ części wapna, ¼ części gliny, ¼ części świeżego krowieńca i 25 gramów lyzolu, oraz galanitum, który ma być bardzo skutecznym środkiem przeciwko zającom.

W tym czasie, o ile zmarznięcie ziemi w szkółce nie przeszkadza, to należy ją przekopywać, a przytem zaprawiać ziemią kompostową. Kończyć wysiew nasion drzew owocowych na grządki uprzednio przygotowane.

W ogrodzie warzywnym wysiać na zimę marchew, pietruszkę i szpinak. Przygotować zagony na rozsadniki wiosenne, oraz ziemię i same inspekta. Kończyć wszelkie roboty zaległe z października, przedewszystkiem poprawiać gleby przez nawożenie i orkę. Kończyć na dobre dołowanie warzyw, a okrywać lekko do czasu kopce z warzywami, zaś wzmacniać okrycie, gdy mrozy się wzmagają. Pozbierać w ogrodzie wszelkie łęciny i przechować do wiosny, bo te przydadzą się na podkład pod inspekta. W dnie pochmurne i dżdżyste rozpocząć oczyszczanie nasion ogrodowych.

Nie zapominać o poprawie naczyń ogrodowych, jak łopaty, kopaczki, grabki, widły i kołki. Sporządzić w tym czasie plan ogrodu pod warzywa, oraz preliminarz na rok następny.

W pasiece pracy niema, ale nie zapominać o wszelkich poprawkach, t. j. przygotować nastawki, ramki, oczyszczać miodarki, mieszki, noże i inne drobne naczynia.

Nazbierać w tym czasie próchna z wierzb starych i suszyć na strychach przez zimę. Pasiecznik musi pilnować uli, by złodzieje ich nie wynieśli, albo co gorsze miodu, z uli nie wybrali, bo pszczoły wyginęłyby. Prócz tego uwagę baczną zwrócić trzeba na zachowanie się pszczół, czy czasem nie zakradają się do pszczół myszy, które mogą najwięcej wyrządzić szkody.

Zapasy na zimę

Każda gospodyni rozumie dobrze znaczenie przygotowania zapasów na zimę. Zaopatrzona dobrze komora sprawia, że zimą można zapewnić rodzinie potrzebną rozmaitość pokarmu, konieczną dla zdrowia bez pomnażania normalnych wydatków. Potrzeba przygotowania zapasów dotyczy wszystkich sezonowych artykułów żywności i zazwyczaj gospodynie wiejskie wypełniają ten swój obowiązek bardzo dobrze.

Wyjątek w tym względzie stanowią owoce, ponieważ na wsi nie docenia się ich znaczenia dla organizmu ludzkiego. To też w czasie lata i na jesieni włościanie, jeśli mają rynek zbytu, wyprzedają cały plon swych sadów, najczęściej za psi pieniądz. Owoc bowiem jest wtedy wogóle tani, a prócz tego gospodarze nie selekcjonują towaru i sprzedają go, mieszając drogi owoc z tłuczkami, zgniłkami i nadpsute przez szkodniki i choroby owocami. W rezultacie otrzymuje się cenę możliwie najniższą, która zupełnie nie opłaca kapitału, znajdującego się w sadzie.

Gorzej jeszcze dzieje się tam, gdzie targ jest bardziej odległy. W tych okolicach owoc zjada się na miejscu, oczywiście przez kilka tygodni w nadmiarze, a przez niemal cały rok wieśniak owocu nie widzi.

Tymczasem w ciągu zimy, kiedy i o masło nieraz trudno, kiedy przychodzą święta, niema w domu pod ręką nic, ani do chleba, ani do ciasta. Biedniejsi wówczas jedzą pokarm „suchy", a zamożniejsi wydają częściej pieniędzy na pożywienie, niżby należało.

Zapobiegliwa gospodyni może wykorzystać w sezonie owoce, zwłaszcza nie nadające się na sprzedaż nadpsute, o złym wyglądzie, przez przygotowanie soków, marmelad, konfitur i t. p. Praca przytem nie jest tak wielka, koszt mały, a materjału do przeróbki, który właściwie marnuje się bezużytecznie bardzo wiele.

Na soki nadają się przedewszystkiem: jagody czarne, maliny, jeżyny i wiśnie; na konfitury: wiśnie, poziomki, truskawki, dynia, dereń, głóg: na marmelady: jabłka, gruszki, śliwy, względnie mieszanina z tych owoców. Przygotowując te przetwory owocowe należy pamiętać, że trzeba brać na wagę taką samą ilość cukru, co i owoców; wyjątek stanowią konfitury, które wymagają więcej cukru. Oszczędność na cukrze nie opłaca się, bo przy użyciu zbyt małej ilości przygotowane na zimę zapasy łatwiej się psują.

Każda gospodyni może łatwo obliczyć zysk z przerobu owoców na użytek własnego gospodarstwa. Trzeba tu wziąć pod uwagę z jednej strony to, co można dostać za owoce na jesieni, a z drugiej wydatki w zimie na „cośkolwiek" do chleba. Rachunek da odpowiedź i skłoni do przygotowania zapasu przetworów owocowych na zimę.

Zyska na tem kieszeń i zdrowie.

Przechowanie cebuli

Do przechowywania przez zimę nadaje się tylko cebula dobrze dojrzała i sucha. Dlatego po wyjęciu jej z ziemi trzeba przez kilka dni pozostawić cebulę na polu, by dobrze przeschła. Cebule, które wyrosły (bączaste), należy sprzedać zaraz. Znosić należy cebulę do przechowalni w koszach lub workach, ostrożnie, by nie obijać, bo później gnije. Ubikacja, w której cebulę zamierzamy przechować, powinna być sucha, chłodna i przewiewna, np. może to być próżna stancja, strych i t. p. Piwnice są te tylko dobre, które posiadają regularną temperaturę, są dość chłodne (szczególnie wiosną) i nie za mokre. Strychy nad stajniami, ze względu na ciepłą powałę, też mogą być użyte. Zwykle sypie się cebulę na 50 cm. wysoko i nakrywa słomą dość grubo, zależnie od mrozu. Cebula znosi nawet dobrze do 6°C. (mrozu), a dojrzała, zgarnięta na większe gromady, starannie nakryta grubo słomą, wytrzyma większe

mrozy. W razie zmarznięcia cebuli na kość, nie należy jej ruszać lub przenosić do ciepłych izb, lecz pozostawić nietykaną na tem samem miejscu. Rozmarznie ona powoli i zczasem przyjdzie do siebie. Trzeba ją jednak po tej kuracji przebrać, gdyż otłuczone lub skaleczone, teraz łatwo gniją. Zdrowa trzymać się będzie dobrze. Zatem pamiętać należy o zasadzie, że zmarzniętej cebuli tykać nie wolno, bo po rozmarznięciu szybko gnije. Przy przechowywaniu większych ilości cebuli opłaca się wybudować prymitywną przechowalnię. W czasie zimy należy przechowalnię przewietrzać, a cebulę przebierać, usuwając dokładnie wszystkie nadpsute.

Do sprzedaży należy ją posortować, oddzielając wszystkie drobne cebulki i oczywiście zgniłe lub skaleczone, a także wyrastające, ze szczypiorem. Podobnie przechowuje się dymkę, t. zn. małe cebulki, służące do wiosennego sadzenia (rozsada). Trzeba je jednak sypać na osobne gromady, a nie razem z grubą cebulą.

Nadmienić należy, że cebulę powinno się przechowywać tylko dobrze wysuszoną i dojrzałą, a zatem nie z zielonym szczypiorem. Zeschły szczypiór i korzenie, jakoteż ziemię, którą cebula jest tu i ówdzie oblepiona lub powalana, usuwa się dopiero przed sprzedażą cebuli. Sprzedawać zawsze należy wprzód gorsze sorty i drobne, a wybrany towar chować do wiosny, gdy cebula jest w dobrej cenie. Nie sprzedawać jej natomiast w jesieni, gdy większość producentów wyzbywa się jej, przez co cena jest niska.

Ażeby dobrze na cebuli zarobić, opłaci się ją trzymać do wiosny. W tym okresie cebula utrzymuje się w dobrej cenie, a różnica w stosunku do jesiennej bywa bardzo duża. To samo dotyczy dymki, którą również korzystniej jest sprzedać wiosną, przed samem sadzeniem.

Chcąc jednak przechować cebulę do wiosny, trzeba uprawiać dobrą, późną odmianę, a nie pierwszą lepszą niewiadomej nazwy. Trzeba o tem wiedzieć, że nie każda cebula da się długo przechować. Taka np. Madera trwa od sierpnia do października, natomiast żytawska leży długo.

W handlu poszukiwane są cebule średniej wielkości, a nie duże, jako niepraktyczne w sprzedaży detalicznej, są mniej pokupne. Do sprzedaży drobnej, na targi, najlepiej wiązać cebulę mocno w warkocze lub wiązki. Jedne i drugie powinny być obfite.

Większe ilości sprzedaje się luzem w workach, przewiewnych skrzynkach lub koszach, układając ją szczelnie.

Zwalczanie mszycy wełnistej

Mszyca wełnista czyli krwista, zwana też korówk, jest jednym z najgroźniejszych szkodników jabłonowych. Bytuje ona kolonjami, które zdala wyglądają jak kłaczki waty. Mszyce są okryte woskowa wydzieliną na odwłoku, która chroni je zimą od mrozu, a latem od suszy i upału. Owad ten wysysa za pomocą kłójki — smoczka. W miejscach napastowanych powstają guzy i narośle, przypominające rany rakowate. Jak widzimy ze sposobu odżywiania się mszycy, zatrucie pokarmu celem uśmiercenia owada jest niemożliwe. Możemy jednak niszczyć samo ciało mszycy, lub dopomagać przyrodzie do jego niszczenia. Ostatnie osiągamy przez rozpuszczenie wydzieliny woskowej, na odwłoku się znajdującej.

Miejsca, gdzie zagnieździły się mszyce, należy smarować pendzlem lub szczoteczką, maczana w spirytusie do palenia lub w karbolineum sadowniczem (20 proc.) lub w sanolu, aphimorcie (10 proc.), wreszcie w mieszaninie naftowo-mydlanej, która zawiera 10 litrów wody, 1 litr nafty, 1 kg. szarego mydła. Naprzód rozpuszcza się w ciepłej wodzie (60 Cel.) mydło, a następnie powoli dolewa się nafty, ciągle płyn mieszając. Zraszanie tą mieszaniną jest niebezpieczne, bo wierzchołki pędów zamierają. Należy tylko smarować miejsca porażone zapomocą jedynie wymienionych narzędzi.

Inny środek do smarowania składa się ze 100 gr. spirytusu do palenia, 80 gr. nafty, 100 gr. karbolineum ogrodniczego, 30—50 gr. terpentyny i 50—80 gr. szarego mydła. Wszystko to należy dokładnie zmieszać.

Silnie napastowane drzewo należy wpierw opalić, potem wykarczować i spalić.

Przechowywanie jaj na zimę

Wobec taniości jaj w porze obecnej, tak że w wielu razach nie opłaca się z niemi na targ chodzić, dobrze jest zrobić sobie zapas ich na zimę, na czas, kiedy kury mało ich niosą, a jaja są drogie. Przeznaczone na przechowanie jaja powinny być świeże, nie starsze niż 5-cio dniowe i mieć skorupkę gładką i całą, co poznajemy po dźwięku, przechować przez kilka miesięcy, o ile się je zabezpieczy przed wysychaniem i przed wniknięciem bakterji gnilnych. Zabezpieczyć można jaja odcinając dostęp bakterjom. W niewielkich gospodarstwach konserwuje się jaja w niżej podany sposób: „na sucho“ i „na mokro“. W wielkich składach są specjalne przechowalnie — chłodnie. Do konserwacji „na sucho“ używa się powszechnie popiołu drzewnego lub soli.

Jaja przejrzane i przebrane smaruje się cieniutką warstewką tłuszczu (najlepiej czystą wazeliną) i układa jedne obok drugich w skrzynce, na dno której daje się grubą na dwa palce warstwę soli lub przesianego popiołu drzewnego. Każdą warstwę jaj (może ich być najwyżej 5) przysypuje się odpowiednio grubą warstwą popiołu lub soli. Wierzchnia warstwa soli musi być nieco grubszą niż pierwsza.

Widziałam również jaja po 4 miesiącach doskonale przechowane w papierze, to znaczy każde jajo osobno było szczelnie owinięte w papier i ułożone obok siebie w paczce, przykrytej z wierzchu grubą warstwą papieru.

Do przechowywania „na mokro“ służy roztwór z soli lub wapna, który przyrządza się w domu lub ze szkła wodnego, które się kupuje w większych miastach po sklepach, w mniejszych po składach aptecznych.

Roztwór wapna. Na 1kg. wapna bierze się 15 — 20 l. wody, miesza dobrze i po 2 — 3 dniach

ziewa roztwór nie ruszając osadu do innego naczynia, do którego daje się 2 — 4 kg. soli. Do tak przygotowanego o dobrze zmieszanego roztworu wkłada się jaja, pozostawiając, nad ostatnią warstwą jaj na kilka centymetrów wysoko roztwór wapienny.

Roztwór soli. Na 1 litr wody daje się 2—3 łyżki dobrze wypalonego, świeżego wapna i 1½ dkg. soli kuchennej, miesza się dobrze razem i zalewa ułożone warstwami w odpowiedniem naczyniu jaja. Odpowiednio do ilości jaj zwiększa się podaną proporcję roztworu.

Szkło wodne. 1 litr szkła wodnego miesza się z 10 l. wody i zalewa jaja ułożone w naczyniu tak, by się ze soba nie stykały.

Kilka sposobów przechowania dojrzałych pomidorów na zimę

Ponieważ uprawa pomidorów jest już dzisiaj dosyć na wsi znana, przeto nie od rzeczy będzie zapoznać się z kilku sposobami przechowania ich do użytku zimowego. Od sumienności zastosowania niżej podanych przepisów zależeć będzie trwałość konserw, gdyż pomidory są nadzwyczaj soczyste i najtrudniej ze wszystkich warzyw dają się przechować w stanie świeżym.

Oto kilka sposobów konserwowania pomidorów:

I. **Solenie** lub też t. zw. **kwaszenie pomidorów.** Czysto obtarte ładniejsze pomidory układamy dość ściśle, warstwami w słoju lub beczułce i zalewamy je jednoprocentowym (1 proc.) roztworem soli (1 szklanka soli na 100 szklanek wody). Wodę, w której sól się rozpuszcza, należy przegotować i ostudzić. Zalane pomidory przyciskamy deneczkiem i przykładamy ciężarkiem, np. kamieniem).

II. **Pomidory w occie.** Ładniejsze pomidory obetrzeć (o ile są szypułki kwiatowe — oberwać), ułożyć na sicie (przetaku), oblać dość gorącą wodą, uważając, by skórka nie popękała, ułożyć w słoju i zalać ostudzonym, ale przegotowanym octem z wodą (½ litra octu ½ litra wody), tak, by woda z octem dokładnie je przykryła. Powierzchnię płynu przykryć krążkiem papieru (najlepiej glanc, gorzej pergaminem) i zalać tłuszczem, albo roztopioną parafiną. Gdy ostygnie, owiązać słoik papierem.

III. **Konserwy pomidorowe we flaszkach.** Do czysto wymytych i wysuszonych flaszek dać obtarte do czysta, pokrajane pomidory tak, żeby wypełnić niemi ¾ flaszki. Każdą z flaszek zakorkować całym nowym rozparzonym korkiem i przywiązać korek do szyjki flaszki szpagatem, żeby podczas gotowania nie wystrzelił. Tak napełnione flaszki ustawić w garnku na sianie, którym też należy poprzekładać flaszki, żeby się ze sobą nie stykały, zalać chłodną wodą i gotować przez pół godziny, licząc od zagotowania. Można też, mając trochę czasu, pokrajane czyste pomidory rozgotować bez dodatku wody, przetrzeć przez sito i otrzymaną miazgę jeszcze na wolnym ogniu nieco odparować. Miazgę tę wkładaćć do flaszek i postępować jak wyżej podano. Do tego celu należy używać najwyżej półlitrowych flaszek, by pomidory z otwartej flaszki prędko zużyć, gdyż z łatwością się psują. Tak przyrządzonych konserw używa się do zaprawiania zup i sosów; pomidorów solonych lub marynowanych w occie używa się na sałatki.

Niekiedy przy dużej ilości pomidorów, których ani zużyć, ani sprzedać na świeżo nie można, robi się susz z pomidorów krajanych lub z miazgi, którą się przyrządza tak jak do flaszek.

Susz z pomidorów krajanych. Wymyte pomidory przekrajać wpoprzek, wyjąć ziarenka, ułożyć na blasze wysłanej słomą, wydrążoną częścią do góry (tak jak miseczki) i suszyć w piecu po chlebie. Zbierający się w miseczkach sok odlewać. Należycie wysuszone pomidory powinny być giętkie, lecz nie mokre, zbyt kruche dowodzą przesuszenia.

Co można robić z zielonych pomidorów

Ponieważ w jesieni z powodu chłodu i braku słońca pomidory już nie dojrzewają i zielone zaczynają się psuć, przeto trzeba j coprędzej zużytkować, by się zupełnie nie zmarnowały. Oto 2 łatwe przepisy na zużytkowanie zielonych pomidorów:

Marynata z zielonych pomidorów. Z zielonych pomidorów wybrać tylko ładne, zdrowe, nienadpsute, pokrajać w plastry na grubość 2 cm i ułożyć w misce glinianej lub w większym garnku, t. zw. babce. Na 1 kg. pomidorów wziąć 3 szklanki wody, 1½ szklanki octu rozcieńczonego (najlepiej owocowego, nie esencji) i 1½ szklanki cukru; zagotować to wszystko razem i gorącym płynem zalać pomidory. Na drugi dzień zlać płyn z pomidorów i o ile by ten płyn był za mało kwaśny, to dodać znowu trochę octu zagotować i znów zalać pomidory i wynieść do chłodnego miejsca. Za 2—3 dni znowu powtórzyć to samo, tylko dodać jeszcze ½ szklanki cukru, trochę octu, parę listków bobkowych, parę ziarnek pieprzu, kilka gwoździków i cynamonu. Zagotować to dobrze razem i zalać trochę przestudzonym płynem pomidory; gdy całkiem przestygną zawiązać dobrze papierem i postawić w chłodnem, ale suchem miejscu. Takie pomidory dobre będą dopiero na Boże Narodzenie, a wogóle można je dopiero używać po miesiącu, trzeba jednak zaglądać od czasu do czasu i gdyby spleśniały to płyn zlać, dodać do smaku cukru lub octu, zagotować i zalać znowu pomidory. Żeby pleść nie wystąpiła znowu, trzeba garnek dobrze wymyć i wytrzeć i do zupełnego suchego dać pomidory.

Taką marynatę podaje się do mięsa.

Sałatka z zielonych pomidorów. Gdy do marynaty trzeba użyć pomidorów tylko zdrowych, to do sałatki można brać pomidory, które zaczynają się psuć, lub mają czarne plamy i już do niczego innego użyć się nie dadzą, ani też przechować. Plamy i nadpsucia dobrze wykrosić, żeby nie pozostało gorzkich części, dać do rondelka, podlać troszeczkę wodą, żeby się nie przypaliły i dusić, aż do miękkości, później przetrzeć dobrze wszystko przez durszlak i przetartą masę dać znowu do rondelka i wysmażyć do gęstości, mieszając by się nie przypaliło. Po wysmażeniu zdjąć z blachy, skrajać bardzo drobno cebulkę i wymieszać z masą, następnie dodać dla smaku trochę soli, octu, pieprzu bardzo miałko utłuczonego, dobrze też jest dodać trochę oliwy, jeżeli ktoś ma, gdyż podnosi smak i jest bardzo zdrowa.

Taką sałatką posmarowany chleb jest bardzo dobry, a szczególniej jako zakąska i do herbaty.